



NAZARÉ ■ INICIATIVA NO SÁBADO

Centro Cultural recebe Mostra do Peixe Seco

O Centro Cultural da Nazaré (antiga lota) acolhe no próximo sábado, a partir das 16 horas, a “Mostra de Peixe Seco”.

Na iniciativa, que se realiza pela primeira vez este ano, mas que a Câmara da Nazaré pretende alargar para uma periodicidade anual, serão apresentadas quatro receitas com carapau seco e enjoado. António Alexandre, chef executivo do Lisboa Hotel e do Restaurante “100 Vícios” com raízes em Valado dos Frades, contará com a colaboração dos alunos da Escola Profissional da Nazaré. Na Mostra será ainda apresentada uma prova de vinhos com os associados da Rota de Vinhos de Lisboa (Quinta D. Carlos, Quinta do Carneiro, Quinta do Chocapalha, Quinta do Monte D’Oiro, Quinta dos Plátanos, Adega Mãe e Quinta do Gradil) e com a Sociedade Agrícola Quinta do Garrido e a Adega Cooperativa Labrugeira.

“Trata-se de uma aposta num produto local de grande relevância e com história, ao qual queremos dar maior dinâmica”, explicou Walter Chicharro, presidente da Câmara da Nazaré, entidade que tem em curso os projetos de instalação do “Museu do Peixe Seco” e da certificação do peixe seco (ver página 8).

A primeira e única mostra de peixe seco que se realizou na vila piscatória foi em 2009, resultado de uma parceria entre a Associação Comercial Industrial e de Serviços da Nazaré (ACISN) e a autarquia.